



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK SUYU

3500 gram su (14 bardak)

1 adet havuç

1250 gram ağırlığında bir tavuk

1 maydanoz kökü

1 baş soğan

Tuz

1 Bir tencereye; 14 bardak su, soyulmuş bir baş soğan, kazınmış bir havuç, bir maydanoz kökü, yarım çorba kaşığı tuz ile 8 inci bölümde tarif edildiği şekilde tüyleri soyulmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş ve yıkanmış, aşağı yukarı 1250 gram ağırlığında bir de tavuk koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.

2 Suyun ısınmasıyla üstünde birikmeye başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk yumuşak bir hal alınca kadar, ortadan daha az ısıdaki ateşte aşağı yukarı 2 ya da 2,5 saat kadar haşlanmaya bırakmalıdır. (Kart olmamak şartıyla pişen tavuktan da 2000-2250 gram, yani 8-9 bardak arasında su çıkması gerekir. Kart tavukların pişme süreleri ise kesinlikle belli olmaz. Kart tavuklar pişinceye kadar bunlara ikide bir su katmak zorunluluğu vardır. Ancak tavuk piştikten sonra tenceredeki suyu ölçmeli, su 8 bardaktan çok fazla ise kapaksız kaynatmak suretiyle 8 bardağa indirilmelidir.)

3 Tavuk pişince; tencereden çıkartarak bir tabağa almalı, suyunu da ince bir süzgeçten, geçirmek suretiyle süzdükten sonra reçetelerde tarif edildiği şekilde kullanılmalıdır.